

Teri nasi (*Stolephorus* spp) setengah kering
Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	3
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori teri nasi setengah kering.....	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1-Lembar penilaian sensori teri nasi setengah kering.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas teri nasi (*Stolephorus* spp.) setengah kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3461-1994, *Ikan teri nasi (Stolephorus spp.) setengah kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 27 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Teri nasi (*Stolephorus* spp) setengah kering- Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi teri nasi setengah kering.

Standar ini digunakan untuk teri nasi setengah kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian sensori dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia-Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011 *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat Merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 2359, *Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 3461.2:2013, *Teri nasi (Stolephorus spp.) setengah kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 3461.3:2013, *Teri nasi (Stolephorus spp.) setengah kering Bagian 3. Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

teri nasi setengah kering

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (*Stolephorus Spp.*) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dan pengeringan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku teri nasi setengah kering harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3461.2:2013.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 3461.3:2013.

5 Penanganan dan pengolahan

Ikan teri nasi setengah kering sesuai SNI 3461.3:2013.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran teri nasi setengah kering dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan teri nasi setengah kering sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Min 7
b Cemarkan mikroba - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> *	koloni/g APM/ g per 25 g per 25 g	Maks 1 x 10 ⁵ <3 Negatif Negatif
c Cemarkan logam* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb) - Arsen (As) - Timah (Sn)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maks 0,1 Maks 0,5 Maks 0,3 Maks 1,0 Maks 40,0

Tabel 1 - Lanjutan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
d Kimia		
- Kadar garam	%	Maks 10
- Kadar Air	%	Maks 60
- Kadar Abu tak larut dalam asam	%	Maks 0,3
CATATAN* bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Cemarkan mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

9.3 Kimia

- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.
- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar garam sesuai SNI 2359.

9.4 Cemarkan logam

- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 3461.3:2013.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk teri nasi setengah kering yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3461.3:2013.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori teri nasi setengah kering

Tabel A.1-Lembar penilaian sensori teri nasi setengah kering

Nama panelis : Tanggal..... :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, putih cemerlang, ukuran dan warna seragam	9					
• Utuh, bersih, putih kurang cemerlang, ukuran dan warna seragam	7					
• Tidak utuh, agak kotor, krem, kusam, ukuran dan warna kurang seragam	5					
• Tidak utuh, kotor, krem, kusam	3					
• Tidak utuh, sangat kotor, sangat kusam	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis	9					
• Segar spesifik jenis	8					
• Netral	7					
• Sedikit apek, sedikit bau tambahan	5					
• Apek, bau tambahan mengganggu	3					
• Sangat apek	1					
3 Rasa						
• Sangat gurih, asin cukup.	9					
• Gurih, asin cukup	7					
• Kurang gurih, asin, ada sedikit rasa tambahan	5					
• Sangat asin,	3					
• Sangat asin, pahit	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, tidak mudah patah	9					
• Padat, kompak, agak mudah patah	7					
• Kurang padat, kurang kompak, agak rapuh	5					
• Rapuh	3					
• Hancur	1					

Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

